

## ABSTRACT

By heating a solution or paste containing soybean  $\beta$ -conglycinin protein under acidic conditions, it is possible  
5 to provide soybean  $\beta$ -conglycinin protein whose high hydration property and high viscosity, which are problematic in various food processing using it or at the time of ingestion thereof, are improved.

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2004 年12 月23 日 (23.12.2004)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2004/110163 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23J 3/16, A23L 1/305

(21) 国際出願番号: PCT/JP2003/009282

(22) 国際出願日: 2003 年7 月22 日 (22.07.2003)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願2002-211845 2002 年7 月19 日 (19.07.2002) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒542-0086 大阪府 大阪市 中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 石川 正広 (ISHIKAWA, Masahiro) [JP/JP]; 〒598-8540 大阪府 泉佐野市 住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 馬場 俊充 (BABA, Toshimitsu) [JP/JP]; 〒598-8540 大阪府 泉佐野市 住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 岡嶋 哲彦 (OKAJIMA, Tetsuhiko) [JP/JP]; 〒598-8540 大阪府 泉佐野市 住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業

所内 Osaka (JP). 廣塚 元彦 (HIROTSUKA, Motohiko) [JP/JP]; 〒598-8540 大阪府 泉佐野市 住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

WO 2004/110163 A1

(54) Title: PROCESSED SOYBEAN  $\beta$ -CONGLYCININ PROTEIN

(54) 発明の名称: 加工された大豆  $\beta$ -コングリシニンたん白

(57) Abstract: By heating a solution or a paste containing soybean  $\beta$ -conglycinin protein under acidic conditions, it becomes possible to provide soybean  $\beta$ -conglycinin protein in which high hydration properties and high viscosity thereof causing problems in processing it into various food products or taking it have been improved.

(57) 要約: 大豆  $\beta$ -コングリシニンたん白を含む溶液またはペーストを酸性下で加熱することにより、様々な食品に加工または摂取する場合に問題となる高水和性、高粘性を改善した大豆  $\beta$ -コングリシニンたん白を提供することが可能となる。